

Raimond

RESTORAN



Raimond

R E S T O R A N

*"Palaan luoksesi pian
Terveisiä minulta, viekööt tuulet sinut
Anna sydämesi kertoa sinulle
tulin takaisin luoksesi."*

Raimond Valgre

Ravintola Raimond on saanut nimensä virolaisen upean säveltäjän ja muusikon Raimond Valgren mukaan. Raimondissa Sinua odottaa romanttinen kohtaauspaikka, jossa aika pysähtyy ja alkaa sadunomainen musiikillinen makuelämysten matka.

Fine-dining-ravintolassa Raimond kohtaavat aidot virolaiset maut ja modernit ruokatrendit eri puolilta maailmaa. Arvostamme paikallisia viljelijöitä ja kestäväää elämäntapaa sekä tarjoamme erinomaisia makuja.

OLEMME LUONEET SINULLE VALIKOIMAN
UPEITA MAKUELÄMYKSIÄ JA GOURMET-MATKAN,
JOIDEN AVULLA VOIT OTTAA VAPAATA JA NAUTTIA TÄYSILLÄ!

Meille kaikkein tärkeintä on tarjota Sinulle odotuksesi ylittäviä elämyksiä. Ponnistelemme joka päivä varmistaaksemme vieraillemme **100%:n tyytyväisyyden.**

**ILTAN NAUTINTOJA
NE PÄÄTTÄVÄT PÄIVÄN TÄYDELLISEEN!**



YKSINOMAINEN KAVIAARI- JA OSTERIMENU

Tuoreita OSTRA REGAL - ostereita
2 kpl / 6 kpl / 12 kpl – 12 € / 34 € / 66 €

Lisäksi:

sitruunaa/melonia/sipulia/piparjuurta

KAVIAARI

NÖVA

20 g / 50 g

70 € / 145 €

LEMBERG

10 g / 50 g

35 € / 145 €

KAWIARE

10 g / 50 g

35 € / 145 €

KAVIAARIMAKUMATKA

NÖVA / LEMBERG / KAWIARE

40 g

125 €

Lisäksi:

perunalastuja/hapankermää/ruohosipulia/sipulia/blinejä

Pääkokki
Marko Lumera



Raimond

R E S T O R A N

RAIMONDIN GOURMET-MATKA

Keittiömestarin tervehdys

kuningasosterivinokasta/kurpitsaa XO/tomaattia
taimenta/keltajuurta/sitruunaa
macaron/limettiä/Kihnu Karvakala-hyljesäilykettä
Veskin tilan etanaa/kantarelleja/karhunlaukkaa

Keittiömestarin suositus: Sahramilla maustettu etanaviina 2 cl 5 €

Keittiömestarin suositus:

Ostereita 2 kpl 12 €

sitruunaa/melonia/sipulia/piparjuurta

Leipomotuotteet

Mätiku talumeierei-tilan voita/lehmätoffeeta
leipää aamupuurosta/mustaa leipää/briosseja

ENSIMMÄINEN ALKURUOKA

Retiisiä

maniokkia/lootusjuurta/seesaminsiemeniä/misotahnaa

TOINEN ALKURUOKA

Ankkaa

foie gras/tyrni-koshoa/kurpitsaa/leipää

Keittiömestarin suositus:

Wagyu 35 €

perunoita/marinoituja kantarelleja/hillosipulia/*demi-glace*-kastiketta

Maunpuhdistaja

PÄÄRUOKAVALIKOIMA

NÖVA-sampea

kaalia/mantelia/ostereita/fenkolia

Keittiömestarin suositus: NÖVA-kaviaaria 20 g 70 €

tai

Kania

ohrattoa/kantarelleja/kurpitsaa/parmesaania

Keittiömestarin suositus: Tuoreita tryffeleitä 10 g 29 €

Esijälkiruoka

Kolotsin tilan juustoa

valkosipulia/kahvipäärynä

JÄLKIRUOKA

Valrhona-suklaata

kirsikoita/matchaa/Baileys-kermalikööriä/hasselpähkinöitä

Petit fours

macaroon/marmeladia/*canelé*-leivoksia/tryffeleitä

Raimondin gourmet-matka 99 €

Pääkokki

Marko Lumera

uokiin sopivien viinien valikoima 42 €

Ainutlaatuinen viinivalikoima 98 €

Ruokiin sopivien alkoholittomien juomien valikoima 39 €

**Gourmet-matka on keittiömestari Marko Lumeran luova kokonaisuus, jota tarjoilemme mitään muuttamatta, jottajokaisen ruokalajin alkuperäinen tasapaino ja ajatus säilyisivät.*



AMUSE BOUCHE

Kuningasosterivinokasta 6 €
kurpitsaa XO/tomaattia

Taimenta 6 €
keltajuurta/sitruunaa

Macaroon 6 €
limettiä/Kihnu Karvakala-hyljesäilykettä

Veskin tilan etanaa 6 €
kantarelleja/karhunlaukkaa
Keittiömestarin suositus: Sahramilla maustettu etanaviina 2 cl 5 €

ALKURUOAT

Pähklän taimenta 22 €
palsternakkaa/artisokkaa/retiisiä/
beurre blanc-kastiketta

Retiisiä 19 €
maniokkia/lootusjuurta/
seesaminsiemeniä/misotahnaa

Kampasimpukkaa 24 €
kukkakaalia/herneitä/
kuningasosterivinokasta/chorizoa

Ankkaa 23 €
foie gras/tyrni-koshoa/kurpitsaa/leipää

Wagyu 35 €
perunoita/marinoituja kantarelleja/
hillosipulia/*demi-glace*-kastiketta

RAIMONDIN SUOSIKIT

Leipomotuotteita kahdelle 9 €
Mätiku talumeierei-tilan voita/lehmätoffeeta
leipää aamupuurosta/mustaa leipää/briosseja

Kolotsin tilan juustolajitelma 29 €
mustaa valkosipulia/kumkvattia/
mesiangervoa/kahvipäärynä

PÄÄRUOAT

NÖVA-sampea 36 €
kaalia/mantelia/ostereita/fenkolia
Keittiömestarin suositus: NÖVA-kaviaaria 20 g 70 €

Kania 35 €
ohrattoa/kantarelleja/kurpitsaa/parmesaania
Keittiömestarin suositus: Tuoreita tryffeleitä 10 g 29 €

Lammasta 36 €
sipulia/punajuurta/porkkanaa/mustaa valkosipulia

Naudan sisäfileetä 39 €
mustajuurta/tarhapapuja/ruusunmarjaketsuppia/
kampot-pippuria

Munakoisopihvi 29 €
hasselpähkinöitä/keltajuurta/XO/"
enkelinhiuspastaa"/porkkanaa

JÄLKIRUOAT

Markon lapsuusmuisto 14 €
kanelia/karamellia/maitotiivistettä/kumkvattia

Kurpitsaa 13 €
Tori Siidritalun Ritika/maissia/kookosta/luumua
Keittiömestarin suositus: Tori Ritika-likööriä 4 cl 9 €

Valrhona-suklaata 15 €
kirsikoita/matchaa/Baileys/hasselpähkinöitä

Kurjen pesä 13 €
kvitteni/päärynä/timjami/sinihomejuusto

Pääkokki
Marko Lumera